

Lütticher Schokoladentorte

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 160g Mehl
- 50g Stärke
- 100g Haselnuss-Praliné
- 80g dunkle Schokolade
- 135g Vollmilch
- 135g Sahne mit 35 % Fettgehalt
- 55g Eigelb
- 20g Zucker
- 100g dunkle Schokolade
- 250g Sahne mit 35 % Fettgehalt
- 25g Puderzucker

Préparation

1. Es ist lange her, dass ich hier ein neues Tarte-Rezept vorgeschlagen habe, also war die Einführung der neuen Valrhona-Schokolade eine gute Ausrede, um loszulegen!
2. Natürlich handelt es sich um eine Schokolade mit einem ziemlich hohen Kakaoanteil (80 %).
3. Sie können sie also durch eine weniger kakaohaltige Schokolade ersetzen, wenn Sie möchten, oder zum Beispiel durch Milkschokolade in der Praliné-Schicht. Abgesehen davon ist das Rezept recht schnell und einfach zuzubereiten: ein süßer Mürbeteig, ein schokoladiges Praliné, ein Crèmeux und Schlagsahne.
4. an eure Rollen!
5. Ausrüstung: 20cm Ring, Spritzbeutel, 18mm Tülle, perforiertes Blech, Nudelholz, Mini-Winkelspritzspatel. Zutaten: Ich habe die Schokolade Komuntu von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
6. Zubereitungszeit: 1 Stunde + 20 Minuten Backzeit. Für eine Tarte mit 20cm Durchmesser: Süßer Mürbeteig: weiche Butter, Puderzucker, Haselnusspulver, 1 Prise Salz, 1 Ei, Mehl, Stärke. Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Haselnusspulver.
7. Fügen Sie das Salz hinzu und emulgieren Sie es dann mit dem Ei.
8. Integrieren Sie das Mehl und die Stärke.
9. Wickeln Sie den Teig ein und lassen Sie ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
10. Rollen Sie ihn dann auf 2mm Dicke aus und legen Sie ihn in einen 20cm Ring.
11. Legen Sie den Teig für 15 Minuten in den Gefrierschrank.
12. Backen Sie ihn 20 Minuten bei 170°C und lassen Sie ihn dann abkühlen.
13. Praliné/Schokolade: Haselnuss-Praliné, dunkle Schokolade. Schmelzen Sie die Schokolade mit dem Praliné und gießen Sie die Mischung in den Tarteboden und lassen Sie sie im Kühlschrank kristallisieren.
14. Dunkle Schokolade Crèmeux: Vollmilch, Sahne mit 35 % Fettgehalt, Eigelb, Zucker, dunkle Schokolade. Erhitzen Sie die Milch und die Sahne.
15. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker auf und gießen Sie dann die heiße Flüssigkeit darüber.
16. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es zur Rose (bei 85°C).

17. Gießen Sie es über die Schokolade, mixen Sie es mit dem Stabmixer und lassen Sie es abkühlen.
18. Anschließend auf die Schokoladen/Praliné-Sicht geben (ein wenig für die Dekoration aufbewahren).
19. Schlagsahne: Sahne mit 35 % Fettgehalt Puderzucker QS ungesüßtes Kakaopulver Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker auf und spritzen Sie dann die Schlagsahne auf die Tarte.
20. Bestäuben Sie mit etwas Kakaopulver, dekorieren Sie mit dem restlichen Crèmeux und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com